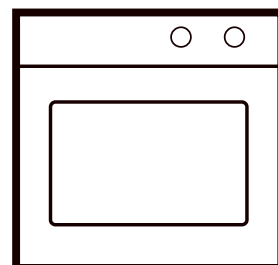
ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem
(GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ 11ΗΣ

EEB 6200.1

072545 K22

Qui trovate...

importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo. Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale, prima di mettere in funzione il vostro forno.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare dei piccoli guasti in maniera autonoma evitando così gli inutili costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:

⚠ Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

☞ L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentaza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra dispozione per ulteriori schiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata della pezza giustificativa dell'acquisto.

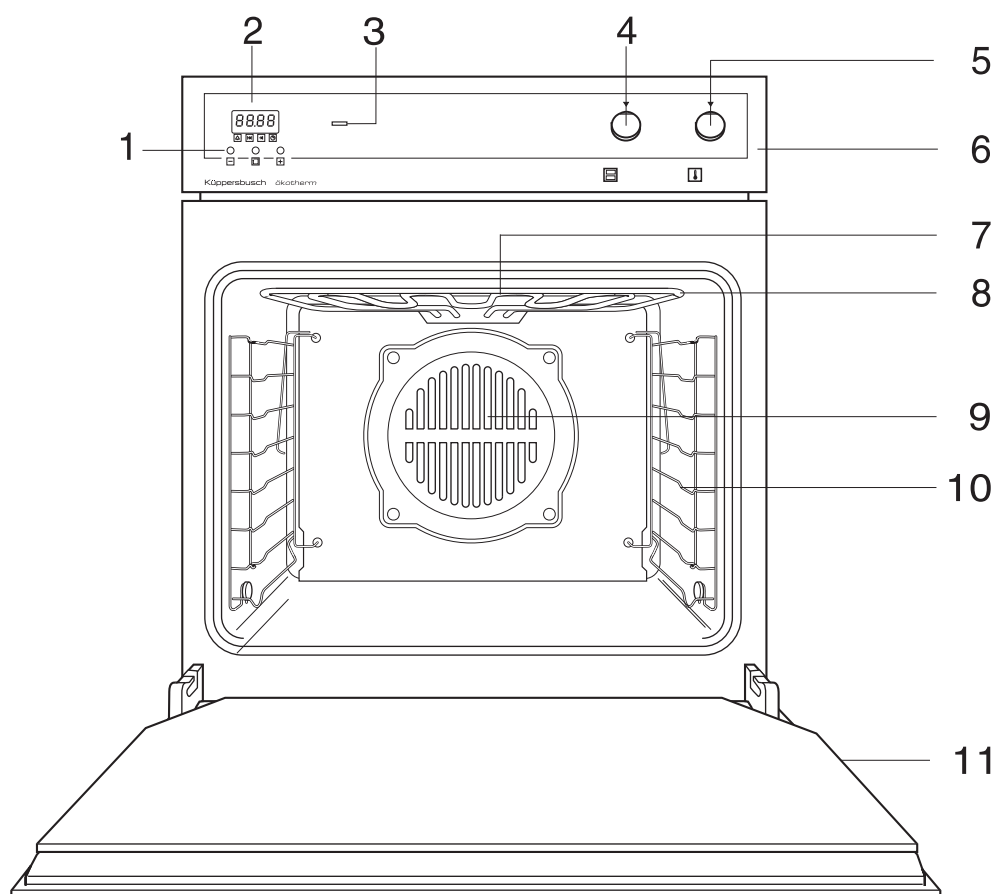
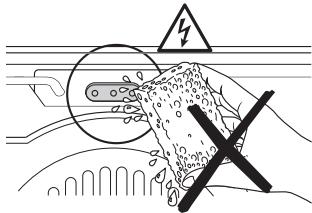
Indice

Visione d'insieme dell'apparecchio

1 Tasti del contaminuti
2 Display del contaminuti
3 Indicatore di riscaldamento (rosso)
4 Selettore del tipo di funzionamento
5 Regolatore della temperatura del forno
6 Pannello di comando
7 Griglia
8 Calore superiore
9 Ventilatore ad aria calda
10 Livelli d'inserimento
11 Porta del forno

Accessori di serie:
Griglia per arrosti
Teglia (smaltata)
Leccarda
Griglia con sollevatore

Accessori opzionali disponibili:
Griglia con sollevatore (acc. N° 125)
Mattone per pizza (acc. N° 145)
Griglia per arrosti (acc. N° 124)
Lamiera arrosti come paraspruzzi (acc. N° 441)
Teglia (smaltata) (acc. N° 541)
Teglia (d'alluminio) (acc. N° 542)
Leccarda (acc. N° 543)
backmobil® (acc. N° 600A)
Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)

Accessori opzionali disponibili
per le guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601):
Griglia per arrosti abbassata, ad esempio per pollame di grosse dimensioni (acc. N° 750)
Leccarda di vetro, idonea se abbinata all'accessorio N° 750 (acc. N° 751)

Indicazioni di sicurezza

per il collegamento ed il funzionamento

- Solamente le superfici di cottura KÜPPERSBUSCH sono state costruite e collaudate per poter essere utilizzate al di sopra di un forno Küppersbusch. Non è possibile utilizzare altre superfici di cottura.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria od a riparare l'apparecchio, naturalmente nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni di sicurezza. Eventuali lavori eseguiti in modo inappropriato possono essere pericolosi.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento la superficie del forno si scalda. Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Verificare che il cavo dell'alimentazione non rimanga incastrato nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno! L'apparecchio si può danneggiare in modo così forte che vi è un serio **pericolo per la vostra incolumità!**
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparare cibi nell'ambito domestico.

Forno

- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete d'alimentazione durante i lavori di riparazione (spegnere l'interruttore generale o staccare la presa della corrente).
- Non far funzionare il forno senza il grill inserito.
- Con il grill tirato fuori, la sua presa non è più protetta. Trattare la presa come ogni presa: Non pulirla on nessun caso dentro e fare attenzione a non far entrare dell'acqua o dello spray per pulizia di forni.

- Non conservare alcun oggetto nel forno, in quanto, in caso di accensione involontaria, si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per forni o materiali simili.
- Prestare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno aperta. All'apertura della porta può scorrere un flusso d'aria calda oppure anche del vapore acqueo.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

Prima del primo uso

Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio

Smaltire gli imballi per il trasporto rispettando il più possibile l'ambiente.

In Germania è il negoziante presso cui avete acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La remissione dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità dei rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnate il vostro vecchio apparecchio ad un punto di raccolta. Prima di essere smaltiti, i vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili. In questo modo si evitano incidenti dovuti ad un uso improprio.

Regolazione dell'ora

☞ **Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.**

Prima della messa in funzionamento e dopo cadute dell'alimentazione è necessario regolare di nuovo l'ora. Se l'ora non è stata regolata, lampeggia il display.

– Premere il tasto ⊡ fino a quando non inizia a lampeggiare la spia che si trova sopra il simbolo ⊙.

– Impostare l'ora esatta utilizzando i tasti ⊞ e ⊟.

Prima pulizia

– Eliminare le parti estranee e l'imballo.

– Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**.
Pulire la leccarda, la lamiera, la griglia ecc. con un panno umido ed un po' di detergente.

– **Riscaldare il forno.**
Chiudere la porta del forno.
Riscaldare il forno con Calore superiore ed inferiore ad una temperatura di 250 °C per 60 minuti.
Allo stesso tempo ventilare bene la cucina.

Utilizzo del forno

Suggerimenti di carattere generale

⚠ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 5!

⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con della pellicola d'alluminio o non porre sopra delle pentole, delle padelle o dei recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.

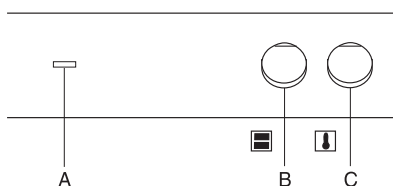
☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento. Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento. Non si tratta di un guasto.

☞ Se si prepara un piatto con alcool o lievito all'interno del forno con funzionamento ad aria calda, aria calda intensa e modo pizza, si presenta un aroma di aceto. Se quest'odore disturba, si raccomanda di utilizzare gli altri funzionamenti, quali ad esempio il Calore superiore ed inferiore.

Elementi di comando e spie per il forno

A Indicatore di riscaldamento (rosso)

B Selettore del tipo di funzionamento

C Regolatore della temperatura

Simboli di comando e tipi di funzionamento

Simbolo	Tipo di funzionamento	predisposto per
0	SPENTO	
	Illuminazione	
	Aria fredda di ricircolo	senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare
	Aria calda ventilata	con regolazione della temperatura, utile per arrostire, cuocere al forno e su più livelli
	Calore superiore/inferiore	Preriscaldamento, cottura ed arrostitura su di un livello
	Calore inferiore	Precottura di torte molto morbide
	Calore superiore	Gratinare
	Grill	Cottura alla griglia di piccole quantità di cibo. Porre i pezzi di carne nel centro della griglia.
	Grill di grande superficie	Cottura alla griglia di grandi quantità di cibo (bistecche, pesce, e salsicce), utile anche per gratinare toast e croste.
	Aria calda ventilata intensa	Cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come ad esempio crostate, arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini.
	Modo Pizza	Cottura di pane, pizza e torte morbide, conservazione.

Spia di riscaldamento e di funzionamento

La spia di riscaldamento posta sul pannello di comando si accende durante il riscaldamento e si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta. Essa rimane accesa anche durante il funzionamento, mentre il forno si scalda, per mantenere la temperatura desiderata.

La spia di funzionamento si accende, se avete selezionato un modo di funzionamento - il forno è in funzionamento.

Spegnere ed accendere il forno

☞ I regolatori sono a scomparsa e possono essere inclinati in corrispondenza di qualsiasi posizione. Premendoli per breve tempo si estraggono. Quando essi sono nella posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno.

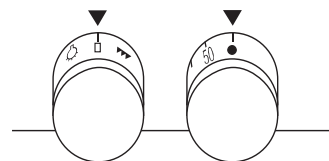
Scelta del modo di funzionamento:

– Girare il selettore del tipo di funzionamento del forno verso destra.

Regolazione della temperatura:

– Girare il regolatore della temperatura verso destra.

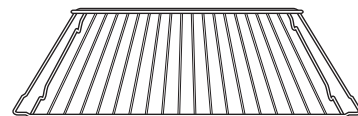
Spegnimento il forno:

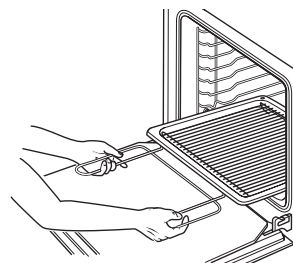
– Girare entrambi i regolatori all'indietro fino allo «0».

Accessori del forno

Teglie:

- Sollevarle leggermente durante l'estrazione.
  Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve essere orientato verso la porta del forno.
- Inserire la leccarda e la lamiera di cottura con i due fori lunghi nel forno spingendo all'indietro.

Griglia:

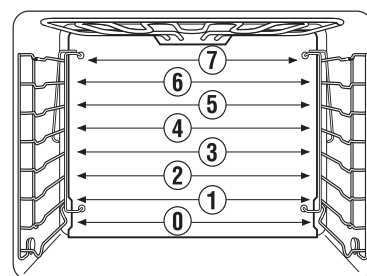
- Verificare che la barra trasversale della griglia sia orientata sempre all'indietro (via da voi).

Griglia con sollevatore per l'inserimento nella leccarda

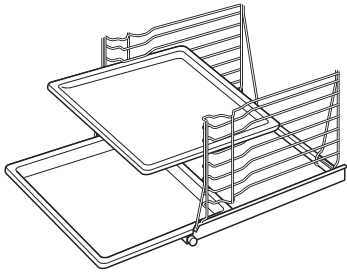
- La griglia viene inserita nella leccarda. Si può rimuovere griglia e leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Niente gocciola e la messa in tavola è comodissima.

Leccarda come paraspruzzi per l'arrostitura e la cottura ai ferri (accessorio)

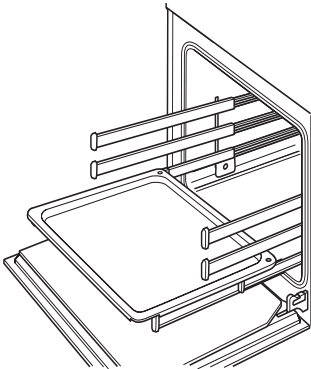
- La griglia viene inserita nella leccarda ed evita che il grasso spruzza fuori dalla leccarda.

Livelli di inserimento

Le griglie laterali hanno 8 livelli di inserimento (0 – 7) che si contano partendo dal basso. Il livello inferiore (livello di inserimento 0) serve ad esempio per la lamiera d'arrosti.

Griglie laterali:
Il livello di inserimento 0 è il livello più basso possibile.

backmobil® (acc. N° 600A)

Il backmobil® sostituisce le griglie di inserimento e può essere estratto dal forno come se fosse un carrello. È un dispositivo che si può estrarre del tutto e si può smontare per la pulizia. Se il vostro forno è dotato di un backmobil®, si prega di rispettare le istruzioni riportare nel manuale allegato ad esso.

Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)

Le guide telescopiche sono degli accessori che sostituiscono le griglie laterali e facilitano essenzialmente il lavoro nel forno caldo. Le lamiere e le teglie vengono messe sulle guide e possono essere inserite ed estratte singolarmente ed una indipendentemente dall'altra. Se il vostro forno è dotato di guide telescopiche estraibili singolarmente, si prega di osservare il manuale d'istruzioni allegato.

Preriscaldamento rapido

☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostire nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se si è regolato il forno affinché funzioni con un normale procedimento di cottura.

☞ Nel Modo pizza, il forno vuoto può essere preriscaldato in breve tempo.

– Chiudere la porta.
– Selezionare il Modo pizza con il selettore di funzionamento.
– Selezionare la temperatura desiderata. La spia di riscaldamento si accende.
– Non appena la spia del riscaldamento si spegne, regolare il modo di funzionamento desiderato.
– Introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

Arrostire

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

- Cuocere nel forno unicamente la carne o il pesce aventi un peso non inferiore a 1 kg.
- La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne, dalla qualità e dal suo spessore.
  Per effettuare delle misurazioni, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.
- La durata d'arrostitura della carne, in presenza di uno strato di grasso, può aumentare fino a raddoppiare.
- Quando si desiderano cuocere diversi piccoli pezzi di carne o pollame, la durata della cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura per un pollo è di 60 minuti, per due polli di 65 - 75 minuti.

☞ Attenersi alle indicazioni relative al livello d'inserimento!

Livelli di inserimento (partendo dal basso!):

Aria calda ventilata intensa	Leccarda: Livello d'inserimento 0 Griglia: Livello d'inserimento 1
Aria calda ventilata	Leccarda: Livello d'inserimento 1 Griglia: Livello d'inserimento 2
Calore superiore/inferiore	Leccarda: Livello d'inserimento 1 Griglia: Livello d'inserimento 2

Arrostitura sulla griglia

- È possibile cuocere dei grossi arrosti direttamente sulla leccarda o sulla griglia, ponendo la leccarda in basso (ad esempio: tacchino, oca, 3 - 4 polli o stinco di maiale).
- Girare l'arrosto dopo 2/3 del tempo di cottura, a meno che non si utilizzi l'aria calda ventilata.

Arrostitura nella pentola (forno)

☞ Selezionare il modo di funzionamento Aria calda ventilata intensa ad una temperatura di 180-200 °C.

- Le carni magre chiuse (come ad esempio l'arrosto di vitello, l'arrosto all'agro, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostite in delle casseruole per l'arrosto con un coperchio chiuso. In questo modo la carne si mantiene più sugosa.
- Si può utilizzare ogni tipo di pentola (d'acciaio, smaltata, di ghisa o di vetro) che non ha dei manici di legno o plastica ed è resistente al calore.
- Se si utilizza una pentola alla romana, si devono rispettare le istruzioni per l'uso del produttore.

Si consiglia di seguire il seguente procedimento:

– Pulire la pentola con acqua oppure introdurre del grasso.
– Mettere l'arrosto già preparato (aromatizzato) nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo.
– Regolare l'Aria calda ventilata intensa ad una temperatura di 180-200 °C.

Ad arrostitura ultimata, preparare il sugo in maniera tradizionale.

Valori indicativi per l'arrostitura

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati.

Tipo di carne	**Aria calda ventilata**	**Calore superiore ed inferiore**	**Aria calda ventilata intensiva**	**Durata di arrostitura**
	Temperatura in °C			**ogni cm di altezza della carne in min.**
Arrosto di manzo	**160**	**170-190**		18
Roastbeef	180	200-220	**180-200**	8-10
Filetto	180	200-220	**180-200**	8
Carne di vitello	**160**	170-190	160-180	12
Carne di maiale	**160**	170-190	160-180	12-15
Costola alla Cassel	**160**	170-190	160-180	8
Spalla di maiale	**160**	170-190	160-180	12-15
Arrosto di maiale con cotenna	160	170-190	**160-180**	12-15
Selvaggina	**160**	170-190		15
Cinghiale	**160**	170-190		15
Filetto-selvaggina	**180**	200-220	180-200	8-10
Carne di montone	150-160	**170-190**		15
Anatra	160	170-190	**160-180**	12
Oca	160	170-190	**160-180**	12
Pollo*	160	180-200	**160-180**	8*
Tacchino	**160**	200-220	160-180	12
Pesce	**160**	200-220		8

* pollo intero 45-60 min.

Aria calda ventilata

☞ Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.

Altezze d'inserimento:

1 teglia: secondo livello d'inserimento partendo dal basso
2 teglie: secondo e quinto livello d'inserimento partendo dal basso
3 teglie: secondo, quarto, e sesto livello dal basso
4 teglie: livelli 0, 2, 4 e 6 partendo dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte o sagomate il tempo di cottura d'ogni piastra si prolunga di 5-10 minuti all'incirca.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di coloritura.
- Cuocere con aria calda alla temperatura di 160 °C, sempre che nelle ricette non compaiano altri suggerimenti.
- **Importante:** Nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. È opportuno cuocere contemporaneamente al massimo due torte.

Calore superiore/inferiore

☞ Preriscaldamento - cottura su di un livello

- Preriscaldamento nel Modo pizza , dopo il raggiungimento della temperatura cambiare a Calore superiore/inferiore.
- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

Aria calda ventilata intensa

☞ Nessun preriscaldamento - cottura su di un livello

- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

Modo pizza

☞ Cottura su di un livello

- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldamento

Cuocere la pizza

☞ Regolare il Modo pizza ad una temperatura di 250 °C.

– Usando un mattone per pizze (accessorio opzionale) il suo fondo diventa particolarmente croccante. Il tempo di preriscaldamento deve essere di almeno 30 minuti!
Rispettare le istruzioni d'uso allegate al mattone per pizze.

Ricetta per pizza

250 g di farina, 20 g di lievito, 1/8. l d'acqua tiepida, 3 cucchiai da tavola d'olio, sale.

Cuocere la pizza sulla teglia

– Fare un impasto con gli ingredienti sopra descritti.
– Fare lievitare la pasta fino al raddoppiamento del suo volume (in circa 30 minuti).
– Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto per altri 15 minuti.
– Preriscaldare nel Modo pizza a 250 °C.
– Mettere un po' d'olio sulla teglia.
Se si desidera preparare delle piccole pizzette di forma rotonda è possibile sin da ora inserire la teglia nel forno e preriscaldarla.
– Spianare la pasta, metterla sulla teglia e formare un orlo.
– Riempire velocemente la pasta per evitare che diventi umida.
– **Pizzette:** Mettere la pasta riempita sulla teglia preriscaldata.
– Inserire la teglia nel livello di inserimento 0.
– Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo Pizza a 250 °C) per 8-12 minuti circa.

Cuocere la pizza sul mattone

– Preparare la pasta come sopra descritto.
– Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 0.
– Preriscaldare il forno nel Modo pizza a 250 °C.
– Mettere la pasta sul sollevatore infarinato e riempirla velocemente per evitare che diventi umida. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
– Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dall sollevatore sul mattone caldo.
– Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo pizza a 250 °C) per 8-12 minuti.

Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»

Nella tabella a pagina 9 compare una scelta di dolci con le rispettive indicazioni di temperatura, dei tempi di cottura e dei livelli di inserimento.

- Le temperature sono indicative perché variano secondo la composizione e la quantità della pasta e dello stampo usato.
- La prima volta si raccomanda di utilizzare una temperatura piuttosto bassa. Si può scegliere una temperatura più elevata se si desidera una coloritura più intensa o il tempo di cottura è troppo lungo.
- In assenza di suggerimenti concreti per la propria ricetta, orientarsi a dei dolci simili.
- Differenze nell'altezza della pasta da cuocere possono portare ad una coloritura diversa già all'inizio della cottura nel forno. In questo caso si consiglia di non modificare la regolazione della temperatura. Durante la cottura scompaiono le differenze di colorazione.

Valori indicativi per la cottura di dolci

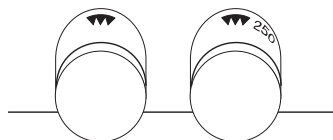
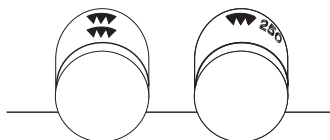
Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati. Rispettare le indicazioni relative a questa tabella che sono riportate a pagina 8!

Biscotti	Aria calda ventilata		Calore superiore ed inferiore		Aria calda ventilata intensiva, modo Pizza		Durata della cottura
	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	in minuti
Pasta frolla							
Panettone	2	**150-160**	1	170-180			50-65
Torta in cassetta	2	**150-160**	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	2	**150-160**	1	160-180			60-70
Torte	2	**150-160**	1	170-180			40-60
Fondi torte	2	**170-180**	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Pasticcini	2	150	2	**170-180**			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Impasti							
Fondi torte	2	170-180	2	**180-200**			25-35
Torte al formaggio	2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Pasticcini	2	140-150	2	**180-190**			15-35
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pasta lievitata							
Panettone	2	**150-160**	1	175-180			40-65
Ciambella	2	**150-160**	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	2	**150-160**	2	175-180			50-70
Pasticcini	2	**140-150**	2	180-200			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pasta per biscotti							
Torte	2	150-160	2	**175-180**			30-40
Rotoli	2	170-180	2	**180-200**			12-25
Spumoni							
Meringue	2	**80-90**	2	100-120			80-120
Biscotti alla cannella	2	**100-120**	2	120-140			20-40
Amaretti	2	**100-120**	2	120-140			20-50
Altri tipi di pasta							
Pasta sfoglia	2	**170-180**	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	2	**160-180**	2	180-200			30-40
Pasta frolla	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	2	**150-160**	2	170-180			30-40
Pan di spezie	2	**140-150**	2	170-180			20-35
Pane e pizza							
Lievito e pane lievitato (Preriscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230 °C)			2	180	1/2	**160**	50-65
Pane lievitato/pane bianco	2	**180**	2	200	2	180	30-50
Panini/ciambelle salate (Preriscaldare: 230 °C)	2	**200**	2	220			15-20
Pizza (Preriscaldare a 250 °C)					0	**250**	8-12

Cottura ai ferri

La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!

☞ Posizionare il selettore sulla posizione predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne da cuocere ai ferri o sulla posizione per la cottura di quantità più grandi. Posizionare il regolatore della temperatura su . **Eccezione:** Quando si preparano degli arrosti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 250 °C affinché l'arrosto non bruci.

Posizione del selettore per il Grill : Grill di grande superficie :

- Preriscaldare il forno per 5 - 10 minuti.
- Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
- Inserire la leccarda nel livello 0 o 1 partendo dal basso e la griglia per arrsoti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill per la cottura ai ferri o Grill di grande superficie per la cottura ai ferri di grandi quantità di cibo.
- Regolare la temperatura sulla posizione .
- Chiudere la porta del forno.

Valori indicativi per la cottura ai ferri

Pietanza	Inserimento	Grill		Grill di grande superficie	
		1° lato	2° lato	1° lato	2° lato
		in min.			
Cotoletta di maiale/ cotoletta	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filetto di maiale	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsiccia arrostita	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Spiedino	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Polpette	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Filetto di manzo	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Bistecche di fegato	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Cotoletta di vitello	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bistecca di vitello	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Cotoletta di montone	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Cotoletta di agnello	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Mezzo pollo	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filetto di pesce	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Trote	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Pane da toast	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toast farciti	4	6-8		6-8	

Cottura per conservazione

Attenzione! Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in occasione di un nuovo utilizzo!

☞ Sono particolarmente idonei dei vasi tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio).
Le latte di metallo non sono idonee.

☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!

☞ Selezionare il Modo pizza .

- ■ Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.
- ■ Utilizzare al massimo 6 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.
- ■ Utilizzare soltanto dei vasi che hanno la stessa altezza, riempirli per i 3/4.
- ■ Non si devono toccare i vasi.

- Inserire la leccarda nel primo livello d'inserimento partendo dal basso.
- Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla leccarda.
- Regolare il Modo pizza a 160 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.
  Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vaso anteriore destro.

Frutta

- Spegnere poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).

Verdure e carne

- Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 30-60 minuti.
- Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

Scongelare

☞ Selezionare Aria fredda ventilata (Aria calda ventilata senza regolazione della temperatura). Il forno si scalda leggermente grazie all'illuminazione – proprio ideale per un scongelamento delicato.

☞ Attenersi alle indicazioni del produttore in caso di surgelati confezionati.

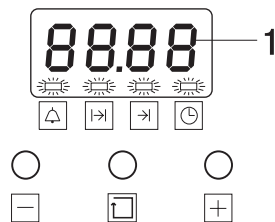
- Mettere il cibo congelato e non confezionato in una scodella o un piatto e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.
- Girare il selettore del tipo di funzionamento su ed il regolatore della temperatura allo «0» (o sulla temperatura indicata sulla confezione).

Orologio elettronico

L'orologio elettronico permette di controllare la durata di cottura di tutti i tipi di funzionamento, attivandoli o disattivandoli automaticamente. Inoltre il timer può servire come richiamo (funzione contaminuti).

Display:

1 Orologio contaminuti, ora, durata e fine del tempo di cottura

La spia di controllo sopra sopra la funzione selezionata o attiva.

Selezione:

Orologio contaminuti

Durata cottura in forno

Termine del tempo di cottura in forno

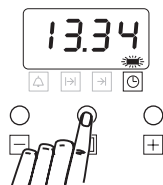
Orario

Impostazione:

Selezione della funzione desiderata

per tutte le funzioni

Impostazione dell'orario

– Premere il tasto fino a quando non inizia a lampeggiare la spia che si trova sopra il simbolo .
– Impostare l'ora esatta utilizzando i tasti e .

Impostazione orologio contaminuti

L'orologio contaminuti non spegne il forno al termine della funzione selezionata. Ha una semplice funzione d'avviso.

– Premere il tasto fino a quando non inizia a lampeggiare la spia che si trova sopra il simbolo .
– Impostare il tempo desiderato utilizzando i tasti e .

Il LED smette di lampeggiare dopo 5 secondi circa e viene visualizzato il tempo rimanente.

Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e inizia a lampeggiare il LED che si trova sopra il simbolo .

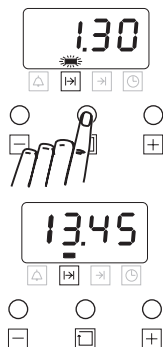
– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso.

Disattivazione automatica

Impostazione della durata della cottura:

– Premere il tasto fino a quando non inizia a lampeggiare il LED che si trova sopra il simbolo .
– Impostare la durata di cottura desiderata utilizzando i tasti e .

Il funzionamento automatico inizia dopo 5 secondi circa. Il LED smette di lampeggiare e viene visualizzata l'ora esatta.

– Scegliere il modo di funzionamento e la temperatura.

Al termine della durata di cottura impostata, il forno si spegne automaticamente.
Viene emesso un segnale acustico. Il LED che si trova sopra il simbolo inizia a lampeggiare.

– Spegnere di nuovo il modo di funzionamento e la temperatura.
– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso.

Se si disattiva il segnale d'avviso, riportando così il forno sul funzionamento normale, ma senza aver prima disattivato il tipo di funzionamento e la temperatura, il forno continua a funzionare nel modo precedentemente selezionato.

Accensione e spegnimento automatici

Il forno si attiva e si disattiva automaticamente alle ore fissate per l'inizio e per il termine del funzionamento. Il momento dell'avviamento è calcolato in base alla durata di cottura impostata.

Esempio:
Sono le 8.00 e desiderate potere estrarre per le ore 13.00 un arrosto dal forno, che deve essere arrostito per 90 minuti.Impostate la durata di cottura da 0.00 a 1.30. Modificate quindi il termine di cottura da 9.30 a 13.00. Dopo che sono stati memorizzati i valori, si accende il LED che si trova sopra il simbolo . Il forno si accende alle 11.30 e si spegne alle 13.00.

Impostazione della durata di cottura.

– Premere il tasto fino a quando non inizia a lampeggiare il LED che si trova sopra il simbolo .
– Impostare la durata di cottura desiderata utilizzando i tasti e .

La durata di cottura viene memorizzata dopo 5 secondi circa. Il LED sopra il simbolo si accende e viene visualizzata l'ora esatta.

Impostazione della fine del tempo di cottura:

– Premere il tasto fino a quando non inizia a lampeggiare il LED che si trova sopra il simbolo .

Viene visualizzata la fine del tempo di cottura precedentemente selezionato.

– Impostare la fine del tempo di cottura desiderata utilizzando i tasti e .

La fine del tempo di cottura viene memorizzata dopo 5 secondi circa. Il LED sopra il simbolo si accende e viene visualizzata l'ora esatta.

– Scegliere il modo di funzionamento e la temperatura.

Al momento dell'avviamento predeterminato, il forno si spegne automaticamente.

Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.

Viene emesso un segnale acustico. Il LED che si trova sopra il simbolo inizia a lampeggiare.

– Spegnere di nuovo il modo di funzionamento e la temperatura.
– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso.

Controllo di un valore impostato o del tempo rimanente

– Premere il tasto fino a quando non lampeggia il LED che si trova sopra il simbolo della funzione che si vuole controllare: vengono brevemente visualizzati il valore impostato o il tempo rimanente.

Fine anticipata dello spegnimento automatico

– Impostare la durata di cottura sullo «0».

Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà bello e pulito se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.

Per tutte le superfici

 Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**

 Pericolo di scottature! Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno a temperatura media prima di pulirlo.

 Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detergenti.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Anche i più piccoli residui di sporco si possono carbonizzare se riscaldati e, spesso, tali incrostazioni non possono più essere eliminate.

Rimuovere lo sporco leggere con un panno, una spazzola o una spugna morbida e con un po' d'acqua calda e detersivo. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua pura, perchè altrimenti potrebbere rimanere sulla superficie e causare cambiamenti di colore o macchie. In seguito asciugare bene.

- Per le macchie più resistenti, si prega di leggere attentamente le indicazioni delle singole superfici ed elementi.
- VSR O-FIX-C è ideale per la pulizia di vetroceramica, lo smalto e la parte interna rivestita delle porta. Si può richieder tale polvere di pulizia presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

Non usare in nessun caso

- prodotti agressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detergenti graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

Eliminazione delle incrostazioni

Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti ammorbidirle prima con un panno bagnato. Così possono asportate più facilmente.

Uso di un raschietto per vetro

Attenzione! Pericolo di ferite! La lama del rascietto è molto tagliente.

Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.

 Fare attenzione che l'angolo del raschietto non graffi l'apparecchio o danneggi le guarnizioni.

Uitilizzo di spray per la pulizia forni

 Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Lo spray per la pulizia di forni danneggia l'alluminio, le superfici verniciati e quelle di plastica!

 Non spruzzare nell'apertura del ventilatore posta sulla parete posteriore del forno! Il catalizzatore ökotherm® viene rovinato tramite lo spray.

Per motivi di protezione dell'ambiente consigliamo di evitare l'uso di tali spray. Se ciò non fosse possibile, invitiamo ad usarli esclusivamente per il vano interno del forno e per le teglie smaltate.

Superfici smaltate

Vano interno del forno, parte frontale, leccarda

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti contenenti dei granelli sul lato abrasivo che potrebbero graffiare l'apparecchio. Fare una prova in un punto nascosto!

- Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.
- Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C. È possibile usare uno spray per forni.

Acciaio legato

Parte frontate, pannello di comandi, piano di cottura, guide telescopiche estraibili singolarmente (acc.N° 601) e backmobil (acc. N° 600A).

 L'acciaio legato è molto sensibile!
Non usare un raschietto per vetro!

 Eliminare il prima possibile eventuali residui di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo i quali potrebbero macchiare l'apparecchio!

Per la pulizia delle superfici in acciaio utilizzare gli appositi detergenti per acciaio legato.

Vi consigliamo di usare un tale detergente una volta alla settimana. Si forma così una pellicola protettiva che impedisce le variazioni cromatiche.

Vetro

Parte interna della porta – vetro rivestito

 Vi sconsigliamo l'uso degli spray per la pulizia di forni, perchè, utilizzati regolarmente, danneggiano la superficie rivestita del vetro.

Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

- Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIXC-C o uno spray per la pulizia di vetri.

Frontale della porta, pannello di comando

- Pulire la **parte frontale della porta** solo con dell'acqua calda e un po' di detergente ed un panno o una spugna morbida. È possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

Alluminio

Listelli e maniche delle porte in alluminio, teglia (acc. N°. 543)

 Detergenti aggressivi, come gli spray per la pulizia dei forni, potrebbero danneggiare le parti in alluminio!
Non usare un raschietto per vetro!

Guarnizione porta

- Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Cfr. «Sostituzione della guarnizione porta» a pag. 14.

Se necessario, pulirla con un po' di detergente e nella lavastoviglie.

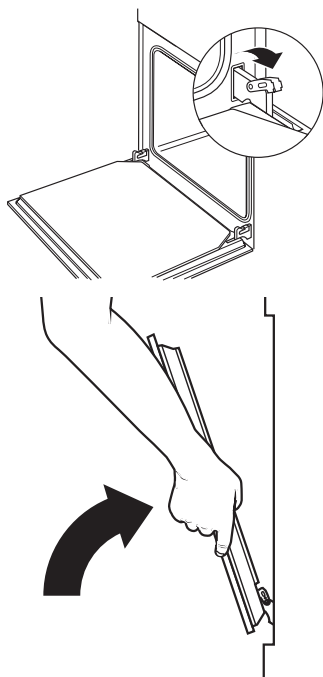
Manopole

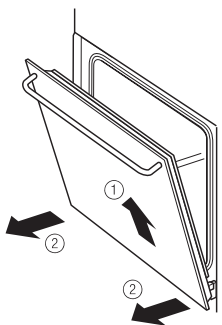
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detergente servendosi di un panno o di una spugna morbida.

Montaggio e smontaggio della porta forno

Estrarre la porta del forno

– Aprire completamente la porta.

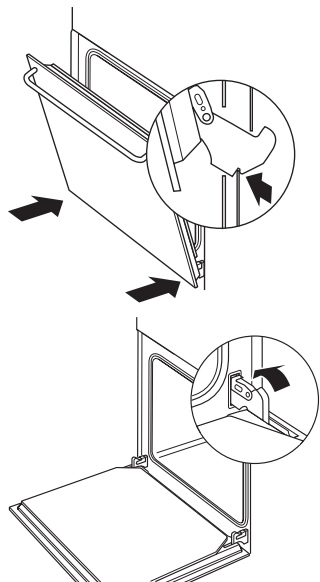
– Ribaltare in avanti le staffe collocate sulle cerniere.

– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.

– Sollevare leggermente la porta ed estrarre le cerniere dai vani della porta portandole in avanti.

Rimontaggio della porta

– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno. La cerniera s'innesta nella posizione appropriata.

– Aprire la porta lentamente e per intero.

– Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.

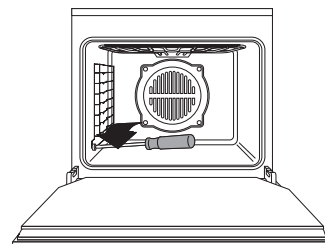
– Chiudere la porta.

Montaggio e smontaggio delle griglie laterali

Smontaggio delle griglie laterali

– Allentare le viti.

– Togliere la griglia.

Montaggio delle griglie laterali

– Inserire le griglie laterali avvitandole in avanti.

Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

– Selezionare l'Aria calda ventilata con il selettore del tipo di funzionamento.

– Posizionare il regolatore della temperatura su .

– Riscaldare il forno vuoto per 60 minuti ca.

Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di errori di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

Guasto	Causa	Rimedio
Non è possibile spegnere il forno.	Uno dei componenti elettronici è guasto.	Staccare la corrente, chiamare il Servizio d'assistenza clienti.
Il forno non si riscalda.	Guasto nell'alimentazione di corrente.	Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo.
	Spina non inserita?	Inserire la spina.
	Il selettore del modo di funzionamento e/o il regolatore della temperatura non sono tarati.	Tarare il selettore del modo di funzionamento ed il termostato della temperatura.
	Il timer elettronico lampeggia – l'orario non è stato ancora regolato.	Regolazione dell'orario. Vedere a pag. 5.
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è guasta.	Sostituire l'illuminazione del forno.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio d'assistenza tecnica.
La guarnizione della porta è danneggiata.		Sostituire la guarnizione della porta.
Nonostante il catalizzatore ökotherm®, permane un forte odore di cottura dei cibi.	Il catalizzatore ökotherm® deve essere rigenerato.	Vedere a pag. .
Forte odore di aceto durante la cottura.	Pasticcini al lievito. Alimenti con alcool. Utilizzo un funzionamento con ricircolo dell'aria.	Utilizzare un funzionamento senza ricircolo dell'aria, ad esempio il calore superiore/inferiore.
Sulla superficie smaltata si trovano macchie di succhi di frutta o di bianco d'uovo.	Torte morbide o sughi di carne.	Insignificanti variazioni dello smalto, non rimovibili.

Sostituzione dell'illuminazione del forno

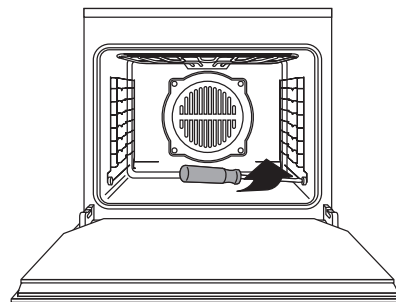
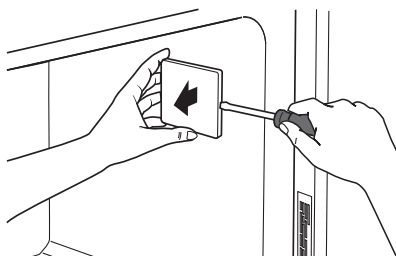
⚠ Attenzione, pericolo di scosse elettriche! Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sollevare il coprilampada del forno. Disinserire il fusibile o staccare il connettore di rete!

⚠ Prima di procedere alla sostituzione della lampadina lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la lampadina stessa! Dopo aver funzionato a lungo, le lampade alogene diventano bollenti!

Tipo: 25 W, 230/240 V, porta-lampada E14
Importante: **termoresistente fino a 300 °C!**

Le lampade sono disponibili presso il servizio assistenza KÜPPERSBUSCH oppure presso i negozi specializzati

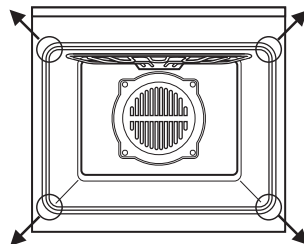
Sostituzione di una lampadina:

– Svitare la griglia.

– Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.
– Estrarre la lampadina difettosa ed inserire una nuova.
– Rimettere il coprilampada di vetro.

Sostituzione della guarnizione porta

⚠ Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante!

Quando la guarnizione è difettosa o non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio d'assistenza tecnica Küppersbusch.

Sganciare la guarnizione

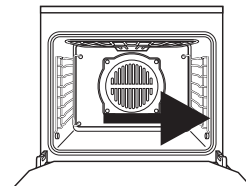
– Per sganciare la guarnizione tirare ogni angolo con cautela verso l'esterno.

Come inserire la guarnizione nuova

– Agganciare un'angolo dopo l'altro nella facciata del forno. Fare attenzione a non deformare i ganci!

Targhetta con i dati

Si prega di comunicare al servizio d'assistenza clienti ed in occasione dell'ordinazione di pezzi di ricambio i dati riportati sulla targhetta.

La targhetta del forno si trova a destra sulla parete laterale ed è visibile dopo l'apertura della porta del forno.

– Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al servizio d'assistenza clienti.

Numero di fabbricazione del forno																

Denominazione del modello del forno																

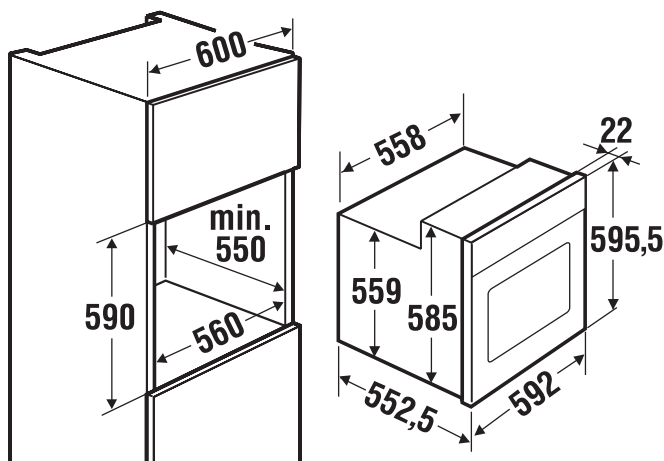
Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato

- Solamente le superfici di cottura KÜPPERSBUSCH sono state costruite e collaudate per poter essere utilizzate al di sopra di un forno Küppersbusch. Non è possibile utilizzare altre superfici di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina Schuko o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permette il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

Collegamento elettrico

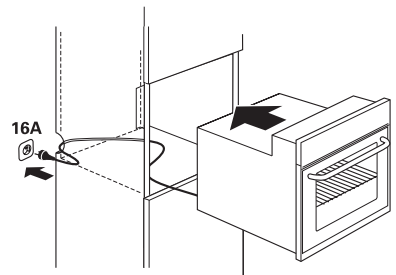
Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

Potenza complessiva	a 230 V: 3,5 kW, ed a 235 V: 3,6 kW
Potenza massima allacciata:	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

Dimensioni per il montaggio

Inserimento nell'arredo della cucina

Montaggio dell'apparecchio:

– Inserire la spina nella presa di corrente.

– Inserire l'apparecchio nel vano tra i mobili fino in fondo. Non incastrare il cavo di alimentazione.

Fissaggio dell'apparecchio:

– Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – dall'interno verso l'esterno con l'elemento dell'armadio.